Grapes & Wine since 1912

Dofinè
AZIENDA AGRICOLA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

Prosecco DOC - 2021

➢ Carta d'identità

Nome: Prosecco
Denominazione: Prosecco DOC - SQNPI
Uve: 100% Glera
Vendemmia: A mano – prima decade di settembre

Questo prosecco nasce dall'uva Glera di un vigneto di 38 anni, è il più vecchio dell'azienda.
La vendemmia viene fatta a mano con selezione dei grappoli raccolti, la particolare lavorazione in cantina con spremitura soffice a freddo senza macerazione sulle bucce, la separazione del mosto fiore, conferisce al vino una struttura integra di tutti gli aromi tipici dell'uvaggio, al naso presenta ottimi profumi sprigionando tutta la sua delicata aromaticità olfattiva. Il fine e persistente perlage, della sua tipologia frizzante, accompagnano elegantemente un aperitivo ma è ideale dall'antipasto a pasto intero.

➢ Cantina

Pigiatura:	Pigiatura soffice di uve intere raffreddate in cella avvio alla fermentazione senza contatto con le bucce
Fermentazione:	Fermentazione a temperatura controllata attivata con lieviti selezionati.
Decantazione:	Travasi continui in tini di acciaio
Filtrazione:	Filtrazione tangenziale con rifermentazione in autoclave
Grado alcolico:	11,0% Vol. Contiene Solfiti
Tipologia:	Vino frizzante

➢ Servizio

Temperatura di servizio: 6-8 °C
Abbinamenti consigliati:
Aperitivo con olive ascolane, antipasto di salumi, frittura di pesce, spaghetti allo scoglio, frittata con le erbette, fiori di zucca impanati e fritti.

Via Mincana, 49/b – 35020 Due Carrare (PD)
www.dofine.it
Tel. 324 568 7412 Riccardo / Tel. 333 6857 399 Nicoletta
info@dofine.it